

CLARIFIANTS



FITOPROTEINA P

**CLARIFIANT SANS ALLERGÈNES D'ORIGINE VÉGÉTALE
À L'ACTION SPÉCIFIQUE DÉTANNISANTE**

COMPOSITION



Protéine végétale extra pure, extraite du pois (*Pisum sativum*).

CARACTÉRISTIQUES



Le clarifiant FITOPROTEINA P est obtenu avec un procédé d'extraction exclusif qui lui permet de conserver sa structure d'origine.

Une évaluation minutieuse de la charge électrique de la FITOPROTEINA P à travers le «Streaming Current Detector» l'unit aux meilleures gelées hydrolysées. Elle exerce une action très intéressante dans l'élimination des substances phénoliques responsables de l'oxydation et ne donne lieu à aucun phénomène de surcollage.

Elle se présente sous la forme d'une poudre légère de couleur noisette, pratiquement inodore ou avec une légère odeur caractéristique. Les solutions FITOPROTEINA P sont faciles à préparer dans de l'eau froide et n'ont aucun pouvoir gélifiant.

FITOPROTEINA P ne contient pas de produits considérés comme «allergènes alimentaires» conformément à la législation en vigueur. De plus, la matière première ne provient pas d'organismes génétiquement modifiés (c'est un produit sans OGM).

UTILISATIONS



Le clarifiant FITOPROTEINA P est issu d'une sélection rigoureuse au cours de laquelle les nombreuses caractéristiques d'intérêt œnologique de toutes les protéines végétales ont été prises en considération (charge électrique, pouvoir détaninasant, action adsorbante spécifique...): la particularité de FITOPROTEINA P est d'agir au niveau sensoriel, en éliminant les tanins les plus astringents et les plus rugueux sous forme de composés tanno-protéiques ; son utilisation est donc généralement recommandée lors de la clarification finale des vins. Il existe une excellente synergie avec la PVPP dans l'élimination phénolique spécifique, et par conséquent dans la prolongation de la fraîcheur des vins pendant leur durée de conservation.

Sa charge électrique limitée permet de ne pas altérer la présence de colloïdes dans le vin : plus précisément, FITOPROTEINA P associe peu de polyphénols, et uniquement les plus agressifs en bouche.

Sur les vins très tanniques, elle trouve son application aussi bien sur les rouges, pour le respect qu'elle manifeste à l'égard de la couleur, que sur les blancs car elle en améliore la teinte et n'a aucune aptitude au surcollage.

De par son effet détanisant, FITOPROTEINA P est par ailleurs recommandée pour la clarification du moût et du vin. En débouillage, les meilleurs résultats sont obtenus en association avec de bonnes bentonites comme l'excellent déprotéinisant PLUSGRAN® GEL ou le PLUSGRAN® activé.

Pour utiliser FITOPROTEINA P, veuillez respecter les réglementations applicables en la matière.

FITOPROTEINA P

CLARIFIANT SANS ALLERGÈNES D'ORIGINE VÉGÉTALE
À L'ACTION SPÉCIFIQUE DÉTANNISANTE



MODE D'EMPLOI

La solution ainsi obtenue ne se conserve pas et doit être utilisée dans la journée. Il convient de rappeler que l'efficacité des clarifiants s'améliore sensiblement s'ils sont convenablement répartis dans les masses à traiter; le système le plus fonctionnel est DOSACOM® qui effectue un dosage proportionnel.



DOSAGES

De 2 à 10 g/hL pour les vins blancs.
De 5 à 20 g/hL pour les vins rouges et les moûts.



CONDITIONNEMENT

Sachets en poly laminé de 500 g et sacs de 15 kg.



CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec. Refermer soigneusement les emballages ouverts.



DANGÉROSITÉ

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, le produit est classé non dangereux.